JENN-AIR CARTRIDGES AND ACCESSORIES

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions 1-2
Cooktop Cartridges 3-5
Cleaning 6-7
Accessories 7-9
Warranty 11
Guide de l'utilisateur 12
Guía del Usuario 24

JENN-AIR

Form No. A/06/06 Part No. 8111P499-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved. Litho U.S.A.

Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

— — — — — — — — — —

Serial Number

— — — — — — — — — —

Date of Purchase

— — — — — — — — — —

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: http://www.maytag.com

For service information, see page 11.

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Read before operating your cooktop or range

All appliances – regardless of the manufacturer – have the potential through improper or careless use to create safety problems. Therefore the following safety precautions should be observed when operating your Jenn-Air accessories and cartridges:

General Precautions

NEVER use your appliance for warming or heating the room.

Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to an authorized Jenn-Air Servicer.

Flammable materials should not be stored near surface units.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

NEVER leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Keep all switches “OFF” when unit is not in use.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

Coil Elements

On conventional element cooktops, make sure that drip pans are in place. Absence of these pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

NEVER use aluminum foil to line surface unit drip pans or grill basin. Installation of these liners may result in an electric shock or fire hazard.

Glazed cookware - only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for cooktop surface without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer’s instructions when using glass.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface heating elements to avoid burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the cookware.

Do not soak or immerse removable heating elements in water.

Radiant and Halogen Elements

NEVER cook on glass-ceramic cooking surface if the cooktop is broken. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a shock hazard. Contact a qualified technician immediately.

Clean glass-ceramic cooktops with caution. If wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Utensil Safety

Use proper pan size. Many appliances are equipped with one or more surface units of different size. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to heating element will also improve efficiency and performance.

Gas Burners

Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

A faint gas odor may indicate a gas leak. If a gas odor is detected, shut off gas supply to the appliance. Call your installer or local gas company to have the possible leak checked. **Never use a match or other flame to locate a gas leak.**

⚠ *WARNING:* *If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.*

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

Important Safety Notice and Warning

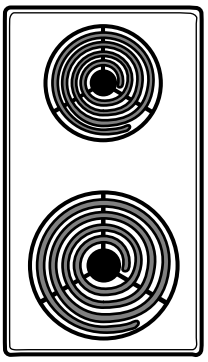
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

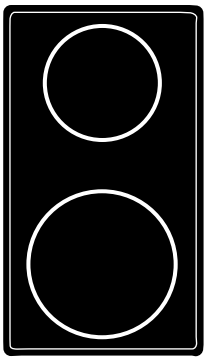
IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

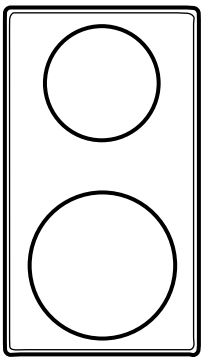
Cooktop Cartridges



Conventional Coil:
JEA7000ADB (black)
JEA7000ADW (white)
JEA7000ADS (stainless)
Expressions® Collection:
AC110B/W



Halogen:
JEA8130ADB (black)
JEA8130ADW (white)
Expressions® Collection:
AH151B/W



Radiant:
JEA8120ADB (black)
JEA8120ADW (white)
Expressions® Collection:
AR141B/W

Conventional Coil Elements

The conventional coil cartridge is the most versatile of the cartridges. When an element is on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.

Radiant and Halogen Elements

The two cooking areas are identified by circles on the glass-ceramic cooktop. When an element is turned on, the cooktop will heat up and the red glow of the heating element can be seen through the glass-ceramic top. (**NOTE:** On halogen model, a circular halogen bulb will glow instantly.) It is normal to see the red glow of the element whenever it cycles on. The element will cycle on and off for all control settings except **Hi**. However, it may also cycle on **Hi** if improper cookware is used.

CAUTIONS:

- **DO NOT** use wire trivets, fire rings, pads or any such items between the cookware and the element.
- **DO NOT** cook foods directly on cooktop.
- **DO NOT** allow pan to boil dry as this could damage the cooktop and the pan.
- **DO NOT** slide heavy metal or glass cookware across glass-ceramic surface since these may scratch the surface.
- **DO NOT** use or place plastic items anywhere on cooktop.
- **DO NOT** use cartridge in the event a break has occurred.
- **DO NOT** drop heavy cookware on the cooktop surface.

Selecting Proper Cookware

- **Select heavy gauge cookware**. Generally, heavy gauge cookware will not change shape when heated.
- **Use cookware with flat, smooth bottoms.** To determine if the cookware is flat, place the edge of a ruler on the bottom. Hold up to the light. No light should be visible between the edge of the ruler and the pan. *Reject* any pans that do not fit flush against ruler's edge.
- **Match the size of the cookware to the size of the element.** Cookware should be the same size or slightly larger.

Improper Cookware

- **DO NOT** use cookware that extends more than one inch beyond the cooking area.
- Cookware that is smaller in diameter than the cooking area should not be used. Not only can this cause the element to require more energy and time, but can also result in spillovers burning onto the cooking area resulting in a cleaning chore.
- **DO NOT** use specialty items that are nonflat, oversized, uneven or do not meet proper cookware specifications such as round bottom woks with rings, griddles, rippled bottom canners, lobster pots, large pressure canners, etc. Large utensils, such as pressure canners or oversized skillets, should be used *only* on conventional coil cartridges.
- Glass-ceramic, earthenware, heat proof glass or glazed cookware may scratch the glass-ceramic cooktop and therefore are not recommended.
- **NOTE:** On halogen cartridge only, aluminum pans may cause the element to cycle even when the control setting is Hi.

Cooking Procedures

All Cartridges:

- Before first use clean cooktop cartridge. (See detailed instructions, pg. 6.)
- For best results, always use recommended cookware.
- Different cooktops and different amounts of food being prepared will influence the control settings needed for best results. (See cooktop or range use and care manual for typical control settings.) For fastest cooking, start with the surface control on Hi for one minute; then turn the control to the desired setting. Covering pans, whenever possible, speeds cooking and is more energy efficient.

Radiant and Halogen Cartridges:

- The glass-ceramic cooking area retains heat for a period of time after the elements have been turned off. Put this retained heat to good use. Turn elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking. Because of this heat retention characteristic, the elements will not respond to changes in heat settings as quickly as coil elements. In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking area.
- When preparing foods which can be easily scorched or over-cooked, start cooking at a lower temperature setting and gradually increase temperature as needed.
- A higher setting than normal may be necessary when using cookware made with material that is slow to conduct heat, such as cast iron.
- A lower setting can be used when cooking small quantities of foods or when using a pan that conducts heat quickly.

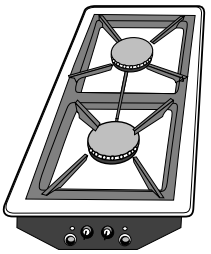
Glass-Ceramic Cooktop

To Avoid Damage to the Glass-Ceramic Cooktop –

Radiant and Halogen Cartridges Only:

- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, pages 6 & 7.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, pages 6 & 7.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- Do not slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Jenn-Air Servicer.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

Sealed Gas Cartridge



Sealed Burner Cartridge –
Model JGA8100ADB (black)
Model JGA8100ADW (white)

The sealed burners of your cartridge are secured to the cartridge and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cartridge, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop. However, the burner heads should be cleaned after each use. (See page 7 for cleaning directions.)

TO PREVENT THE COOKTOP FROM DISCOLORING OR STAINING:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.

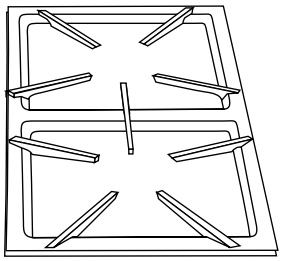
Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Cooktop Cartridges, cont.

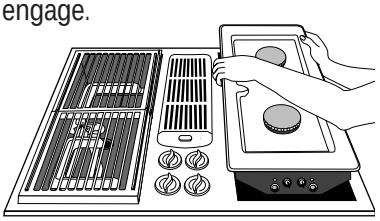
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.



Installation

TO INSTALL SEALED BURNER CARTRIDGE:

1. Be sure control knobs are turned **OFF**.
2. Clean basin of any grease accumulation. (See appliance User's Guide for cleaning recommendations.)
3. With the back raised, position the burner cartridge with the mixer tube openings and ignitor rods toward the orifices and terminal receptacle. Slide the cartridge until the tubes and ignitors start to engage, then lower the cartridge so that it rests on the cooktop surface. Gently slide forward to fully engage.



TO REMOVE SEALED BURNER CARTRIDGE:

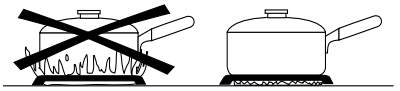
1. Control knobs should be in the **OFF** position and the cooktop should be cool.
2. Lift up the edge of the cartridge until the bottom of the cartridge clears the basin. (Lifting the cartridge too high while still engaged could damage the ignitor rods and mixer tubes.)
3. To disengage the cartridge, hold by the sides and pull away from the terminal receptacle and orifices. Lift out when fully unplugged.
4. Do not stack cartridges where they may fall or be damaged.

NOTES:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **hi** to **lo**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- To improve cooking efficiency and to prevent possible damage to the cooktop or pan, the flame must be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



CLEANING

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- The cooktop cartridge DOES NOT need to be removed for normal cleaning.
- **NEVER** *immerse cartridge in water to clean*. This can damage wiring. A drain hole within the cartridge permits drainage of normal spills into the porcelain basin pan where they will drain into the grease container. The bottom of the cartridge may be wiped clean with detergent solution if necessary.

CONVENTIONAL COIL CARTRIDGE –

HEATING ELEMENTS

- Under normal conditions, most soil will burn off elements. The heating elements unplug for your convenience in cleaning the drip pans. Lift slightly and pull away from receptacle. DO NOT IMMERSE IN WATER. To replace elements, push completely into the receptacle. Make sure the elements fit flat.

DRIP PANS

- To keep the like-new appearance, *clean frequently* and *never allow anything to burn on twice*. Remove soiled pans (first remove heating element). Clean lightly soiled pans with soap and water or clean in dishwasher.
- Difficult to remove spots can be cleaned by rubbing lightly with soapy S.O.S.* pads or nonabrasive cleaners such as Bon Ami*. To help release burned on soil, soak in a solution of 1/2 cup ammonia and 1 gallon warm water or boil in 2 quarts of water for 20 minutes. (All drip pans cannot be boiled at once because element being used must have a drip pan in place.)
- Do not use abrasive cleansers, steel wool or cleansers not recommended for use on chrome. Blue/gold staining of the drip pans indicates improper cookware selection and/or using excessively high heat and cannot be removed.

PORCELAIN COOKTOP

- The porcelain enamel used on your cooktop is acid resistant, not acid proof. Therefore, acidic foods (such as vinegar, tomato, milk, etc.) spilled on the cooktop should be wiped up immediately with a dry cloth.
- Wash cool cooktop with warm soapy water and rinse. Polish with a dry cloth.
- Do not use abrasive or caustic cleaning agents which may permanently damage the finish.
- **NEVER** wipe off a warm or hot porcelain enamel surface with a damp cloth.

STAINLESS STEEL COOKTOP

- Before using the cooktop, remove all pieces of plastic covering the top. Use a glass cleaner to remove any film residue from the top and inside the rim area supporting the drip pan. If residue is left on cooktop, it can be burned onto cooktop and be difficult to remove.
- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.
- **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray.

RADIANT AND HALOGEN CARTRIDGE –

GLASS-CERAMIC SURFACE

Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.

- *Allow the cooktop to cool before cleaning.*
- **General** – Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth.

  NOTE: *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.*
- **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
**To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

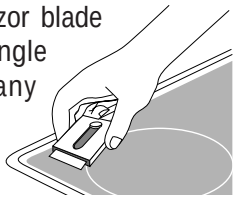
CLEANING, CONT.

damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth.

NOTE: *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.*

- **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*.

NOTE: Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above.



Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.

- **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

Sealed Gas Burners/Grates

- Allow burner and grates to cool. Wash with soapy water and a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or a sponge and a commercial Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001)**.
- Clean gas ports with a soft bristle brush or a straight pin especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes.
- Be careful not to get water into burner ports.
- When cleaning, use care to prevent damage to the ignitor. If the ignitor is soiled, wet or damaged the surface burner will not light.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
**To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

ACCESSORIES

Big Pot Canning Element

Model A145A

The canning element accessory makes it possible to use large or oversized flanged or rippled bottom canners with the conventional coil cartridge.

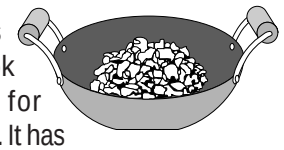
Follow these procedures when canning:

- Bring water to boil at Hi setting; after boiling has begun, reduce heat to lowest setting that will maintain boiling.
- Make certain canner fits over center of surface unit.
- Flat-bottomed canners give the best canning results.

- Use canning recipes from a reputable source such as the manufacturer of your canner and manufacturers of canning jars.
- Canning is a process that creates large amounts of steam. Follow equipment instructions to avoid burns from steam or hot canners.
- If your area has low voltage at times, canning may take longer than indicated by the directions.

Wok

Model AO142



Use Jenn-Air's flat bottom wok accessory for optimum results. It has a nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles, cooking tips and recipes.

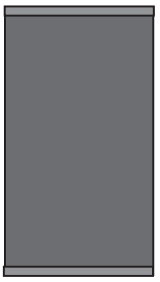
Electric Grill Accessory

Model JEA8000ADB

Includes grill element, two grill grates and basin liner pan.

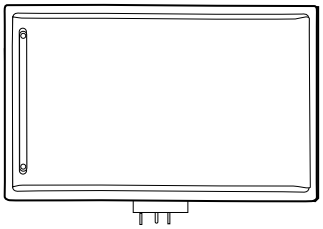
Grill Cover

Model A341 (electric)
Model AG341 (gas)



The grill cover protects the grill when not in use. It is available in textured steel in black or white with molded handles.

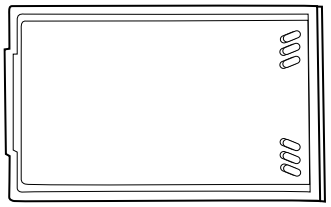
Griddle Accessory



Expressions ® Collection, Model A0310 (electric)

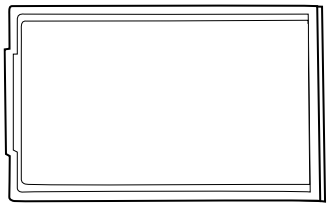
1. Make sure controls are in the OFF position. The basin should be empty and clean.
2. Slide the griddle towards the receptacle until the terminal plug is completely engaged. The griddle should rest on the basin.

   NOTE: The liner pan may remain in place but is not necessary.



Model JEA8200ADX (electric)

1. Make sure controls are in the OFF position. The basin should be empty and clean. Insert basin pan and grill element.
2. Place griddle over grill element so drain holes are in front. This will permit excess grease to drain into the grease container.



Model JGA8200ADX (gas)

1. Make sure controls are in the OFF position.
2. Insert grill burner. DO NOT use grill grates.
3. Place griddle over burner so that the drain holes are in front. This will permit excess grease to drain into the grease container.

Griddle Guide

	Griddle A0310 **Preheat** 5 minutes on **Hi.**			Griddle JEA8200ADX **Preheat** 5-10 minutes at specified setting – ***Do not preheat on Hi.***			Griddle JGA8200ADX **Preheat** 5-10 minutes at specified setting**.**		
Food Items	Control Setting	Approx. Cook Time Side 1	Side 2	Control Setting	Approx. Cook Time Side 1	Side 2	Control Setting	Approx. Cook Time Side 1	Side 2
Sausage Patties	Hi	4-5 min.	2-4 min.	9-10	4-5 min.	2-4 min.	Med	6-8 min.	4-5 min.
Bacon	Hi	3-5 min.	2-3 min.	10	3-5 min.	2 min.	Med	4-5 min.	3-4 min.
Ham Slice	Hi	4 min.	4 min.	9	4 min.	2 min.	Med	6-7 min.	5-6 min.
Hamburgers	Hi	5-6 min.	5-6 min.	9	6 min.	5 min.	Med	5-7 min.	4-6 min.
Fish Sticks	Hi	5 min.	4-5 min.	8	5-7 min.	5-6 min.	Med	7-8 min.	5-7 min.
Hot Dogs	10	5-6 min.	4-5 min.	10	5-6 min.	4-5 min.	Hi	5 min.	5 min.
Buns	Hi	2-3 min.	-----	9	3 min.	-----	Hi	2-3 min.	-----
French Toast	10	3-4 min.	2-3 min.	10	2-3 min.	2-3 min.	Hi	2-4 min.	2-3 min.
Grilled Sandwiches	10	4-5 min.	3-4 min.	9	4 min.	3 min.	Hi	2-3 min.	2-3 min.
Pancakes	10	2-3 min.	1-2 min.	10	2 min.	1-2 min.	Hi	1-2 min.	1-2 min.
Eggs	6-7	2-3 min.	(1) min.	7	2-3 min.	(1) min.	Med	2-3 min.	(1) min.

Note: These are suggested guides for control settings and times. Factors, such as low voltage, size of food and food temperature, may affect the times and control settings which provide the best results.

ACCESSORIES, CONT.

USING THE GRIDDLE

1. Before the first use, wash your new griddle in hot soapy water, rinse and dry. Then "condition" the surface by wiping on a thin coating of cooking oil or shortening. Remove excess oil or shortening by wiping again with another paper towel. **DO NOT** use cooking sprays on the griddle surface.
2. Preheat the griddle as noted in the charts.
3. Use nonmetallic spatulas or utensils while cooking to prevent damaging the finish.
4. When cooking meats, use the downdraft fan or range hood to capture smoke.

CLEANING

NOTE: DO **NOT** IMMERSE THE TERMINAL PLUG IN WATER (MODEL A0310 ONLY). SEE BOTTOM OF GRIDDLE FOR FURTHER INSTRUCTIONS.

1. Once the griddle has cooled (DO NOT IMMERSE A HOT GRIDDLE IN COLD WATER), wash with soap or detergent in hot water in the sink. Be sure to remove all food residue before cooking on the griddle again.
2. Remove stubborn spots with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only those cleaning products which state they are recommended for use when cleaning nonstick surfaces. **Do not use steel wool or coarse scouring pads.**
3. *DO NOT wash in dishwasher.*

NOTES

JENN-AIR WARRANTY

Full One Year Warranty – Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Please Note: This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

Limited Warranties – Parts Only

Second Through Fifth Year – From the original purchase date, parts listed below (If applicable to the appliance purchased) which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Touch pad and microprocessor**
- **Magnetron tube**
- **Glass-ceramic Cooktop: Due to thermal breakage**
- **Electric Heating Elements: Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.**
- **Electronic Controls**
- **Sealed Gas Burners**

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer and back.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

To Obtain Warranty Service

To locate an authorized service company in your area, contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
U.S. and Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

Note: When contacting Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance about a service problem, please include the following:

a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number of your appliance;
c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase.

Use and Care guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance.

Accessoires et Modules Jenn-Air

Guide de l'utilisateur

Table des Matières

Instructions de sécurité importantes 13-14
Modules de table de cuisson 15-17
Nettoyage 18-19
Accessoires 19-21
Garantie 23
Guía del Usuario 24

JENN-AIR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

— — — — — — — — — —

Numéro de série

— — — — — — — — — —

Date d'achat

— — — — — — — — — —

Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: http://www.jennair.com

Pour le service après-vente, voir page 23.

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON OU LA CUISINIÉRE

L'utilisation inappropriée ou inattentive de tout appareil ménager (quel que soit le fabricant) peut entraîner des pro-blèmes de sécurité. Par conséquent, les précautions suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation des modules et accessoires Jenn-Air:

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

NE JAMAIS utiliser l'appareil comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce.

Porter des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou à longues manches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

Ne pas réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout entretien et réparation doivent être exécutés par un réparateur agréé Jenn- Air.

Il ne faut pas ranger de matériaux inflammables près de cet appareil.

Utiliser des maniques sèches seulement. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauds. Ne pas utiliser une serviette ou autre chiffon épais.

NE JAMAIS laisser les appareils sans surveillance lorsqu'ils sont à une puissance maximale. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.

Laisser toutes les commandes sur «OFF» (ARRÊT) quand l'appareil n'est pas utilisé.

EN CAS D'INCENDIE

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

NE JAMAIS ranger des articles pouvant intéresser l'enfant dans une armoire au-dessus de l'appareil. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour atteindre un objet pourrait gravement se blesser.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE

S'assurer que les cuvettes de propreté sont bien en place sur les surfaces de cuisson à éléments classiques. L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson pourrait endommager le câblage et les pièces se trouvant en dessous.

NE JAMAIS utiliser de feuille d'aluminium pour garnir les cuvettes de propreté ou la cavité du gril. L'installation de ce revêtement peut entraîner des décharges électriques ou risques de feu.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Pour éviter les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne pas tremper ou immerger les éléments chauffants amovibles dans l'eau.

Éléments radiants et éléments aux halogénes

NE JAMAIS cuire sur une table de cuisson en vitrocéramique si celle-ci est cassée. Les solutions de nettoyage et les produits déversés peuvent pénétrer dans la surface et entraîner une décharge électrique. Immédiatement contacter un technicien compétent.

Prendre des précautions lors du nettoyage des surfaces en vitrocéramique. Faire attention à ne pas se brûler par de la vapeur produite avec une éponge ou un chiffon mouillé, utilisé pour essuyer des renversements sur une zone de cuisson chaude. Certains produits de nettoyage donnent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Sécurité des ustensiles

Utiliser des ustensiles de la bonne dimension. De nombreux appareils ménagers comportent un ou plusieurs éléments de tailles différentes. Choisir un ustensile à fond plat, de taille suffisante afin qu'il recouvre tout l'élément chauffant. L'emploi d'ustensiles de trop petite taille expose une partie de l'élément qui pourrait alors mettre le feu à un vêtement. Le bon rapport entre la surface de l'ustensile et de l'élément amé liore également l'efficacité et les rendements.

Brûleurs à Gaz

Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Une faible odeur de gaz peut indiquer une fuite de gaz. Si l'on décèle une odeur de gaz, fermer l'arrivée de gaz à l'appareil. Appeler l'installateur ou la compagnie de gaz de la région pour vérifier les fuites éventuelles. **Ne jamais identifier de fuite de gaz à l'aide d'une allumette ou d'une flamme.**

⚠ MISE EN GARDE: ***Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.***

- **Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ:**
  - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
  - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

Avertissement et avis important pour la sécurité

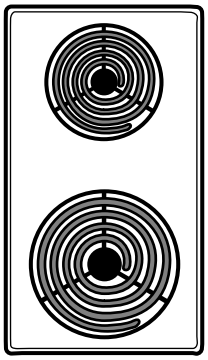
La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

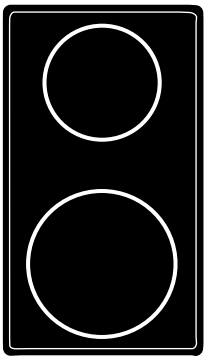
AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

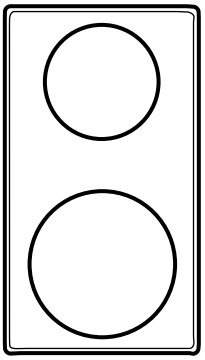
MODULES DE TABLE DE CUISSON



ÉLÉMENT CONVENTIONNEL EN SPIRALE:
JEA7000ADB (noir)
JEA7000ADW (blanc)
JEA7000ADS (acier inoxydable)
Collection Expressions®: AC110B/W



HALOGÉNES:
JEA8130ADB (noir)
JEA8130ADW (white)
Collection Expressions®: AH151B/W



RADIANTS:
JEA8120ADB (noir)
JEA8120ADW (blanc)
Collection Expressions®: AR141B/W

ÉLÉMENTS CONVENTIONNELS EN SPIRALE

Le module avec éléments conventionnels en spirale est le plus polyvalent. Quand un élément est allumé, il s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température au réglage voulu.

ÉLÉMENTS RADIANTS ET AUX HALOGÉNES

Les deux zones de cuisson sont identifiées par des cercles sur la surface en vitrocéramique. Quand un élément est allumé, la surface devient chaude et une lueur rougeoyante de l'élément chauffant est visible. (REMARQUE: Sur le modèle aux halogènes, la lampe circulaire luit instantanément.) Il est normal de voir la lueur rouge de l'élément à chaque fois qu'il se rallume. L'élément s'allume et s'éteint pour tous les réglages à l'exception du réglage **Hi** (max.). Cependant, si un ustensile inapproprié est utilisé, il peut aussi s'éteindre et s'allumer en alternance sur ce réglage **Hi** (max.).

PRÉCAUTIONS:

- **NE PAS** utiliser de supports métalliques, anneaux ou tout autre article semblable entre l'ustensile et l'élément.
- **NE PAS** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.
- **NE PAS** laisser le liquide dans l'ustensile s'évaporer complè tement, au risque d'endommager la table de cuisson et l'ustensile.
- **NE PAS** faire glisser les ustensiles lourds, en métal ou en verre sur la surface en vitrocéramique, au risque de rayer la surface.
- **NE PAS** utiliser ou placer des articles en plastique sur la table de cuisson.
- **NE PAS** utiliser de module s'il est endommagé.
- **NE PAS** laisser tomber d'ustensile lourd sur la table de cuisson.

CHOIX D'USTENSILES APPROPRIÉS

- **Choisir des ustensiles à parois épaisses.** Normalement, les ustensiles en matériau épais ne se déforment pas lorsquils sont chauffés.
- **Utiliser des ustensiles à fond plat et lisse.** Mettre une règle contre le dessous de l'ustensile pour établir si le fond est plat. Puis, tenir l'ustensile devant une source de lumière. La lumière ne devrait pas être visible entre le bord de la règle et l'ustensile. Ne pas utiliser d'ustensile dont le fond n'est pas rectiligne comme le bord de la règle.
- **Faire correspondre la taille de l'ustensile à la dimension de l'élément.** Les ustensiles doivent être de la même dimension ou légèrement plus grands.

USTENSILES INAPPROPRIÉS

- **NE PAS** utiliser d'ustensiles dont le diamètre est supé rieur à celui de la zone de cuisson par plus de un pouce.
- Les ustensiles dont le diamètre est plus petit que celui de la table de cuisson ne doivent pas être utilisés. Sinon, en plus de l'énergie et du temps gaspillés, un nettoyage supplémentaire sera nécessaire en cas de renversement, pour éliminer les aliments brûlés.
- **NE PAS** utiliser d'articles spéciaux qui ne sont pas plats, de configuration irrégulière, surdimensionnés ou ne ré pondant pas aux spécifications d'ustensiles appropriés comme woks à fond rond avec anneaux, plaques de cuisson, marmites à conserves à fond ondulé, marmites à homard, grands fait-tout, etc. Les gros ustensiles comme les autocuiseurs ou les poêles surdimensionnées doivent être utilisées seulement sur les modules conventionnels en spirale.
- Les ustensiles en vitrocéramique, céramique, grès, ou vitrifiés/émaillés ou en verre résistant à la chaleur peuvent rayer la surface vitrocéramique et par conséquent, ne sont pas recommandés.
- **REMARQUE:** Les ustensiles en aluminium peuvent (sur le module aux halogènes seulement) faire s'allumer et s'éteindre l'élément de façon intermittente, même si le réglage est sur Hi (max.).

Méthodes de cuisson

Tous les modules:

- Avant d'utiliser un module de cuisson pour la première fois, le nettoyer. (Voir instructions détaillées page 18.)
- Pour de meilleurs résultats, utiliser toujours les ustensiles recommandés.
- Le type de table de cuisson et les différentes quantités d'aliments à préparer, affecteront les réglages né cessaires pour obtenir les meilleurs résultats. (Voir le manuel d'entretien et d'utilisation de la cuisinière ou de la table de cuisson pour obtenir les réglages typiques.) Pour une cuisson rapide, commencer en mettant la commande sur Hi pendant une minute; puis baisser la commande au réglage voulu. Mettre un couvercle sur les ustensiles tant que cela est possible, la cuisson sera plus rapide et plus efficace en énergie.

Modules radiants et aux halogènes

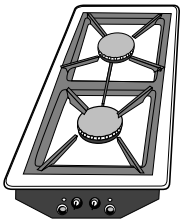
- La zone de cuisson en vitrocéramique conserve la chaleur pendant un certain temps une fois l'élément éteint. Tenter de faire bon emploi de cette chaleur. Éteindre les é léments quelques minutes avant la fin de la cuisson totale des aliments. Puisque ces éléments retiennent la chaleur pendant un certain temps, ils ne réagissent pas aux changements de réglage aussi rapidement que les éléments en spirale. Retirer l'ustensile de la zone de cuisson s'il y a un risque de débordement.
- Lors de la préparation de nourritures qui peuvent être facilement brûlées ou trop cuites, commencer la cuisson à basse température et augmenter graduellement la température.
- Un réglage plus élevé que normal peut être nécessaire si l'on utilise des ustensiles faits de matériaux peu conducteurs comme la fonte.
- Un réglage inférieur peut être utilisé pour la cuisson de petites quantités d'aliments ou si l'ustensile utilisé est très conducteur.

Table de cuisson en vitrocéramique

Pour ne pas endommager la table de cuisson en vitrocéramique – Modulesradiants et aux halogènes seulement:

- Ne pas utiliser de récipients en verre. Ils risquent de rayer la surface.
- Ne pas laisser de plastique, sucre ou aliments à contenu élevé en sucre, fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produisait, nettoyer immédiatement. (Voir nettoyage, pages 18 et 19.)
- Ne jamais laisser le liquide s'évaporer dans un ustensile, au risque d'endommager la surface et l'ustensile.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper. Ne jamais cuire directement la nourriture sur cette surface.
- Ne pas faire glisser de récipients en aluminium sur la surface. Ces récipients peuvent laisser des marques qui devront être enlevées rapidement. (Voir nettoyage, pages 18 et 19.)
- S'assurer que la surface et que le fond de l'ustensile sont propres avant de mettre en marche, afin d'éviter de rayer la surface.
- Pour éviter de rayer ou d'endommager la surface en vitrocéramique, ne pas laisser dessus, de sucre, sel ou graisse. L'essuyer avec un linge ou un papier essuie-tout propre avant de l'utiliser.
- Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal lourd sur la surface car ceci risque de la rayer.
- Ne pas se servir de récipient en papier aluminium ou matériau identique. Ce matériau risque de fondre sur le verre. Si du métal fond sur la table de cuisson, ne pas s'en servir. Appeler un réparateur agréé Jenn-Air.
- Si un renversement se produit lors de la cuisson, le nettoyer immédiatement alors que la surface est encore chaude afin d'éviter plus de dégâts par la suite. User de prudence, et essuyer le renversement avec un linge propre et sec.
- Ne pas utiliser de poudres de nettoyage abrasives ni de tampons récureurs qui risquent de rayer la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits de blanchiment chlorés, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non recommandés spécialement pour la vitrocéramique.

Module à brûleurs scellés



Module à brûleurs scellés –
JGA8100ADB (noir)
JGA8100ADW (blanc)

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés au module et ne sont pas prévus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés dans le module, les débordements ou renversements ne vont pas s'infiltrer sous la table de cuisson. Cependant, les têtes de brûleur doivent être nettoyées après chaque utilisation. (Voir les recommandations de nettoyage à la page 19.)

POUR ÉVITER LA FORMATION DE TACHES OU UN CHANGEMENT DE COULEUR DE LA TABLE DE CUISSON:

- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

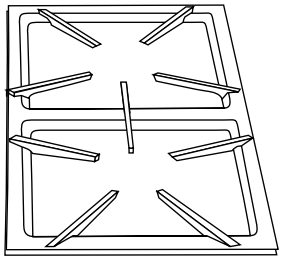
Grilles du brûleur

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la table de cuisson.

Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

MODULES DE TABLE DE CUISSON, SUITE

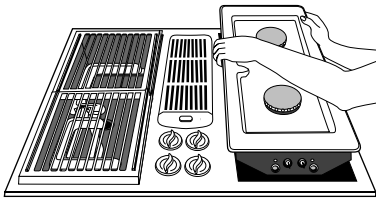
Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.



INSTALLATION

POUR INSTALLER LE MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS:

1. S'assurer que les boutons de commande sont sur **OFF** (ARRÊT).
2. Enlever de la cavité toute accumulation de graisse. (Voir les recommandations de nettoyage à la Guide de l'utilisateur.)
3. La partie arrière étant soulevée placer le module à brûleurs de sorte que les ouvertures des tubes mélangeurs et les tiges d'allumage soient dirigées vers les orifices et la prise. Coulisser le module jusqu'à enclenchement des tubes et des allumeurs, puis baisser le module pour qu'il s'appuie sur la surface de la cuisinière.



POUR ENLEVER LE MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS:

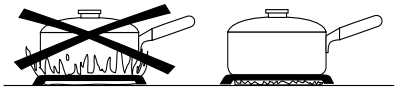
1. Les boutons de commande doivent être à la position **OFF** (ARRÊT) et la cuisinière doit avoir refroidi.
2. Soulever le bord du module jusqu'à ce que le bas du module sorte de la cavité. (Si l'on soulève le module trop haut alors qu'il est toujours engagé, cela risque d'endommager les tiges d'allumage et les tubes mélangeurs.)
3. Pour dégager le module, le tenir par les côtés et le sortir de la prise et des orifices. Sortir le module une fois qu'il est totalement débranché.
4. Ne pas empiler les modules là où ils risquent de tomber ou d'être endommagés.

REMARQUES:

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **hi (max.)** à la position **lo (min.)**, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Pour améliorer l'efficacité de cuisson et pour empêcher d'éventuels dommages de la cuisinière ou de l'ustensile, il faut régler la flamme de sorte qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.



NETTOYAGE

- **S'assurer que l'appareil est arrêté et que toutes les pièces ont refroidi avant toute manipulation au nettoyage, afin d'éviter tout dommage et risque de brûlures.**
- Le module n'A PAS besoin d'ÊTRE enlevé pour être habituellement nettoyé.
- **NE JAMAIS** *tremper le module dans l'eau pour le nettoyer.* Cela pourrait endommager le câblage. Un trou d'évacuation dans le module permet d'évacuer tout produit renversé dans le bac de récupération où les produits écoulés se regroupent dans le contenant à graisse. Le fond du module peut être nettoyé au besoin avec une solution de détergent.

MODULE CONVENTIONNEL À ÉLÉMENTS EN SPIRALE

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- Dans des conditions normales, la plus grande partie de la saleté s'élimine en brûlant. Les éléments chauffants se dé branchent pour permettre le nettoyage des cuvettes de propreté. Soulever légèrement l'élément chauffant et le tirer de la prise. NE PAS LE TREMPER DANS L'EAU. Pour remettre en place les éléments, les enfoncer complètement dans la prise. S'assurer que les éléments sont bien à plat.

CUVETTES DE PROPRETÉ

- Pour qu'elles restent comme neuves, les nettoyer fréquemment et ne jamais y laisser des produits brûler deux fois. Retirer les cuvettes salies (en enlevant d'abord l'élément chauffant). Nettoyer légèrement les cuvettes salies avec de l'eau et du savon ou les nettoyer au lave-vaisselle.
- Les taches difficiles à enlever peuvent être nettoyé es en frottant légèrement avec des tampons S.O.S.* savonneux ou des produits de nettoyage non abrasifs comme Bon Ami*. Pour aider à libérer la saleté attachée, tremper les cuvettes de propreté dans une solution composée d'1/2 tasse d'ammoniaque et d'un gallon d'eau tiède, ou les faire bouillir dans deux litres d'eau pendant 20 minutes. (Toutes les cuvettes de propreté ne peuvent pas être mises à bouillir en même temps parce que l'élément utilisé doit avoir une cuvette en place.)
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, laine d'acier ou produits non recommandés pour le chrome. Des taches bleues/dorées sur les cuvettes indiquent un mauvais choix des ustensiles ou bien une chaleur excessive, et ne peuvent être enlevées.

SURFACE EN ÉMAILVITRIFIÉ

- L'émail utilisé sur cette table de cuisson possède une certaine résistance à l'acide mais qui n'est pas illimitée. Par conséquent, des nourritures acides (comme vinaigre, tomate, lait, etc.) renversées sur la surface doivent être nettoyées immédiatement avec un linge sec.
- Laver la surface refroidie avec de l'eau savonneuse tiède et rincer. La polir avec un linge sec.
- Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs ou caustiques qui pourraient endommager le fini de façon permanente.
- **NE JAMAIS** essuyer une surface émaillée chaude ou tiè de avec un linge humide.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

- Avant d'utiliser la table de cuisson, enlever tout le plastique recouvrant le dessus. Se servir d'un produit de nettoyage du verre pour retirer les résidus se trouvant sur le dessus et à l'intérieur du rebord supportant la cuvette de propreté. S'il restait du plastique sur la table de cuisson, il pourrait brûler et serait difficile à enlever.
- ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.***
- ***POUR NETTOYER L'ACIER, ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE LA TEXTURE.***
- **Nettoyage journalier/saleté légère –** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air modèle A912, pièce n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse –** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* – à l''aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et enlever les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.
- **Décoloration –** À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.

MODULE Á ÉLÉMENTS RADIANTS ET AUX HALOGÉNES

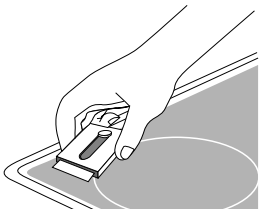
SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. REMARQUE : Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.

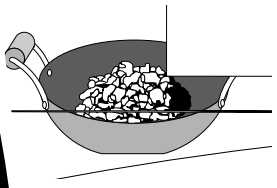
- *Laisser la surface de cuisson refroidir avant de la nettoyer.*
- **Généralités –** Nettoyer la surface de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre.

  REMARQUE: *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.*
- **Saleté épaisse ou marques métalliques** – Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer du Cooktop Cleaning Creme* et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince Cooktop Cleaning Creme*, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour le sol très lourd). Conservez moite en couvrant la

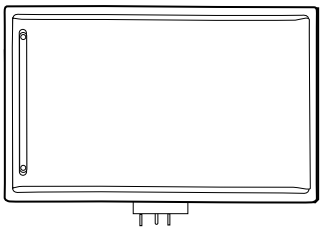
*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).



ns de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
ommander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).



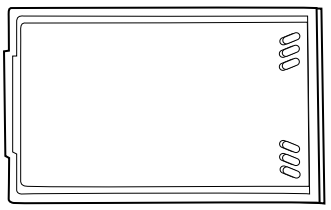
ACCESSOIRE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE



COLLECTION EXPRESSIONS ® MODÉLE AO310 (ÉLETRIQUE)

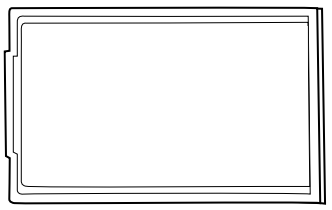
1. S'assurer que les commandes sont à l'ARRÊT. La cavité doit être vide et propre.
2. Coulisser la plaque vers la prise pour bien engager la fiche. La plaque doit reposer sur la cavité.

   REMARQUE: Le bac de récupération peut rester en place mais cela n'est pas nécessaire.



MODÉLE JEA8200ADX (ÉLETRIQUE)

1. S'assurer que les commandes sont à l'ARRÊT. La cavité doit être vide et propre. La nettoyer ainsi que l'élément grilloir.
2. Placer la plaque sur l'élément grilloir pour que les orifices d'évacuation soient sur le devant. Cela permet à la graisse de s'écouler dans le contenant à graisse.



MODÉLE JGA8200ADX (GAZ)

1. S'assurer que les commandes sont à l'ARRÊT.
2. Insèrer le brûleur de gril. NE PAS utiliser les grilles.
3. Placer la plaque sur l'élément grilloir pour que les orifices d'évacuation soient sur le devant. Cela permet à la graisse de s'écouler dans le contenant à graisse.

GUIDE DE CUISSON SUR LA PLAQUE CHAUFFANTE

	MODÈLE AO310 **Prechauffage** 5 minutes sur puissance **Hi.**			MODÈLE JEA8200ADX **Prechauffage** 5 à10 minutes au réglage précisé – ***ne pas préchauffer sur réglage Hi.***			MODÈLE JGA8200ADX **Prechauffage** 5 à10 minutes au réglage précisé.		
Articles	Réglage	Durée de cuisson approx. Côté 1	Côté 2	Réglage	Durée de cuisson approx. Côté 1	Côté 2	Réglage	Durée de cuisson approx. Côté 1	Côté 2
Saucisses plates	Hi	4-5 mn.	2-4 mn.	9-10	4-5 mn.	2-4 mn.	Med.	6-8 mn.	4-5 mn.
Bacon	Hi	3-5 mn.	2-3 mn.	10	3-5 mn.	2 mn.	Med.	4-5 mn.	3-4 mn.
Tranche de jambon	Hi	4 mn.	4 mn.	9	4 mn.	2 mn.	Med.	6-7 mn.	5-6 mn.
Hamburgers	Hi	5-6 mn.	5-6 mn.	9	6 mn.	5 mn.	Med.	5-7 mn.	4-6 mn.
Bâtonnets de poisson	Hi	5 mn.	4-5 mn.	8	5-7 mn.	5-6 mn.	Med.	7-8 mn.	5-7 mn.
Hot Dogs	10	5-6 mn.	4-5 mn.	10	5-6 mn.	4-5 mn.	Hi	5 mn.	5 mn.
Petits pains	Hi	2-3 mn.	-----	9	3 mn.	-----	Hi	2-3 mn.	-----
Pain doré	10	3-4 mn.	2-3 mn.	10	2-3 mn.	2-3 mn.	Hi	2-4 mn.	2-3 mn.
Sandwichs grillés	10	4-5 mn.	3-4 mn.	9	4 mn.	3 mn.	Hi	2-3 mn.	2-3 mn.
Crêpes	10	2-3 mn.	1-2 mn.	10	2 mn.	1-2 mn.	Hi	1-2 mn.	1-2 mn.
Oeufs	6-7	2-3 mn.	(1) mn.	7	2-3 mn.	(1) mn.	Med.	2-3 mn.	(1) mn.

Remarque: Ces indications ne servent que de guides pour les durées et réglages. Des facteurs comme une tension basse, la quantité d'aliment et la température de l'aliment peuvent modifier les durées et les réglages qui assureront les meilleurs résultats.

ACCESSORIES, SUITE

UTILISATION DE LA PLAQUE

1. Avant le premier emploi, laver la plaque dans de l'eau savonneuse très chaude, rincer et sécher. Puis préparer la surface en badigeonnant la plaque d'une mince couche d'huile de cuisson ou de shortening. Enlever l'excès d'huile ou de shortening en essuyant à nouveau avec un autre essuie-tout. **NE PAS** utiliser de produit de cuisson à vaporiser sur la surface de la plaque.
2. Préchauffer la plaque comme il est indiqué sur les tableaux.
3. Utiliser des ustensiles ou spatules non métalliques pour la cuisson afin de ne pas endommager le fini.
4. Pour la cuisson de viande, utiliser la hotte de cuisinière ou le ventilateur à aspiration vers le bas pour capter la fumée.

NETTOYAGE

REMARQUE: NE PAS TREMPER LA FICHE DANS L'EAU (MODÈLE AO310 SEULEMENT). VOIR D'AUTRES INSTRUCTIONS SUR LE DESSOUS DE LA PLAQUE.

1. Une fois que la plaque a refroidi (NE PAS TREMPER UNE PLAQUE CHAUDE DANS L'EAU FROIDE), la laver à l'eau chaude dans l'évier avec du détergent ou du savon. S'assurer de retirer tous les résidus alimentaires avant de cuire à nouveau sur la plaque chauffante.
2. Retirer les taches rebelles avec un tampon plastique. Pour de meilleurs résultats, n'utiliser que les produits de nettoyage recommandés pour les surfaces de nettoyage non adhérentes. **Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampon de récurage très fort.**
3. *NE PAS laver au lave-vaisselle.*

REMARQUES

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE JENN-AIR

Garantie complète d'un an - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date d'achat d'origine, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'utilisation domestique sera réparée ou remplacée gratuitement.

Veuillez noter : Cette garantie complète ne s'applique que si l'appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris les pièces qui se révéleraient défectueuses au cours de la première année suivant l'achat.

Garanties limitées - Pièces seulement

De la deuxième à la cinquième année - À compter de la date d'achat d'origine, les pièces de la liste ci-dessous (le cas échéant) qui se révéleraient défectueuses dans les conditions normales d'utilisation domestique seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement) et le propriétaire devra assumer tous les autres frais dont ceux de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, si nécessaire.

- **Touches et microprocesseur**
- **Magnétron**
- **Surface de cuisson en vitrocéramique : par suite de bris thermique**
- **Éléments chauffants électriques : Éléments de surface, de gril et de cuisson au four sur appareils de cuisson électriques.**
- **Commandes électroniques**
- **Brûleurs à gaz scellés**

Résidents canadiens

Cette garantie couvre uniquement les appareils installés au Canada qui ont été agréés par la CSA, sauf si les appareils ont été introduits au Canada en raison d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ce qui n'est pas couvert par ces garanties :

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Installation, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération ou tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un technicien de service autorisé.
   c. Utilisation inadéquate, abusive ou non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique incorrectes.
   e. Réglage inapproprié de toute commande.
2. Les garanties sont annulées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Les ampoules.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs d'installation.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'utilisation appropriée de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil aux locaux du technicien de service.
6. Les dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou certaines provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires. Il est donc possible que l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à vous.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage du guide d'utilisation et d'entretien ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air au 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247) aux États-Unis et au Canada.

Pour obtenir un service en vertu de la garantie

Pour localiser une entreprise de réparation autorisée dans votre région, prenez contact avec le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag Services, SARL
À l'attention du CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ÉTATS-UNIS
États-Unis et Canada : 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)

Remarque : Lors de tout contact auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :
a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone.
b. Les numéros de modèle et de série de l'appareil.
c. Le nom et l'adresse du détaillant et la date d'achat de l'appareil.
d. Une description détaillée du problème observé.
e. Une preuve d'achat.

Les guides d'utilisation et d'entretien, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air.

Cartuchos y Accesorios Jenn-Air

Guía
del usuario

Tabla de Materias

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 25-26
Cartuchos de Cubiertas de Estufa 27-29
Limpieza 30-31
Accesorios 31-33
Garantía 35

JENN-AIR

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el eléctrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Número de Serie

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Fecha de Compra

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

Para información sobre servicio, ver página 35.

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el eléctrodoméstico sin actualizar esta guía.

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA CUBIERTA O LA ESTUFA

Todos los electrodomésticos – cualquiera que sea el fabricante – tienen la posibilidad de crear problemas de seguridad si se usan de manera inapropiada o negligente. Por lo tanto, se deben observar las siguientes precauciones de seguridad cuando utilice los accesorios y cartuchos Jenn-Air.

Precauciones Generales

NUNCA utilice la estufa para entibiar o calentar la habitación.

Use ropas adecuadas. Nunca se deben usar ropas sueltas u holgadas cuando esté usando la estufa.

No repare ni reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Todas las otras reparaciones deben ser realizadas por un técnico autorizado de Jenn-Air.

No se deben guardar materiales inflamables cerca de los elementos superiores.

Use tomaollas secos solamente. Los tomaollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden causar quemaduras a causa del vapor. No deje que el tomaollas toque los elementos calientes. No utilice una toalla ni ningún otro paño abultado.

NUNCA deje desatendidos los elementos superiores en los ajustes altos. Los derrames causan humo y los derrames grasosos pueden prender fuego.

Cuando la estufa no esté en uso, mantenga todos los controles en la posición "OFF" (Apagado).

En Caso de Incendio

Apague la estufa y la campana extractora a fin de evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana extractora para expulsar el humo y el olor.

- Apague el fuego o llamas en una sartén con una tapa o con una bandeja de hornear.

  NUNCA levante ni mueva una sartén en llamas.

No use agua para apagar incendios de grasa. Use bicarbonato de soda o un extinguidor del tipo con un producto químico o espuma para apagar el incendio o las llamas.

Seguridad de los Niños

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca de la estufa cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte de la estufa pues se pueden lesionar o quemar.

NUNCA guarde artículos que sean de interés para los niños en los armarios situados arriba de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar algún artículo pueden sufrir una lesión grave.

Elementos Tubulares

En las cubiertas con elementos convencionales, asegúrese de que los platillos protectores estén en sus lugares. La ausencia de estos platillos cuando está cocinando puede dañar el alambrado o componentes que están debajo.

NUNCA use papel de aluminio para forrar los platillos protectores de los elementos superiores o la bandeja de la parrilla. Si se instala este tipo de forro se puede ocasionar un choque eléctrico o un peligro de incendio.

Utensilios de vidrio - solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios de vidrio son adecuados para uso en la cubierta sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando utilice utensilios de vidrio.

Los mangos de los utensilios deben quedar dirigidos hacia adentro y que no se extiendan sobre los elementos superiores adyacentes para evitar quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debido a contacto accidental con el utensilio.

Elementos Radiantes y de Halógeno

NUNCA cocine en la cubierta de vidrio cerámico si está quebrada. Los productos de limpieza y los derrames pueden penetrar a través de la cubierta quebrada y crear un peligro de choque. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie las cubiertas de vidrio cerámico con cuidado. Si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar derrames en una cubierta que esté caliente, tenga cuidado a fin de evitar sufrir quemaduras a causa del vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Seguridad de los Utensilios

Use utensilios de tamaño adecuado. Muchas estufas están equipadas con uno o más elementos calefactores de diferentes tamaños. Seleccione los utensilios que tengan la base plana lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor superior. El uso de utensilios de tamaño incorrecto dejará una parte del elemento expuesta a contacto directo y puede ocasionar encendido de la ropa. La relación apropiada entre el utensilio y el elemento calefactor tambié n mejorará la eficacia y rendimiento.

Quemadores Sellados

Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Un olor débil del gas puede indicar un escape del gas. Si se detecta un olor del gas, apague la fuente de la estufa. Llame a su instalador o compañía local del gas para hacer el escape posible controlar. **Nunca utilice el emparejamiento o la otra llama para localizar un escape de gas.**

ADVERTENCIA: ***Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.***

- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

Seguridad Para Cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañ ar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

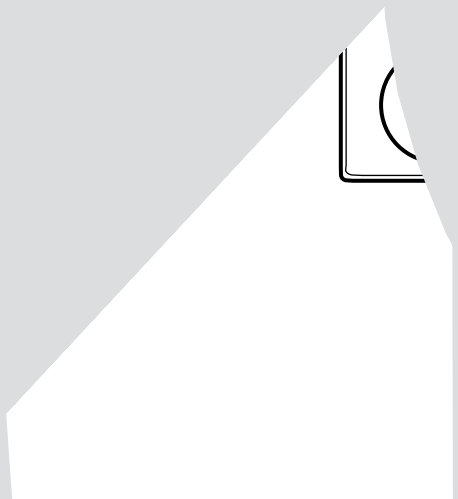
Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas Instrucciones para Referencia Futura



Procedimientos para Cocinar

Todos los Cartuchos:

- Antes del primer uso limpie el cartucho de la cubierta. (Ver instrucciones detalladas, pág. 30.)
- Para obtener los mejores resultados, siempre utilice los utensilios recomenda dos.
- Las diversas cubiertas y diversas cantidades de alimentos que se preparan influirán los ajustes de control necesarios para obtener los mejores resultados. (Vea la Guía de Uso y Cuidado de la estufa o de la cubierta para los ajustes de control típicos.) Para cocción más rápida, comience con el control superior en 'Hi' durante un minuto; luego gire el control al ajuste deseado. Si se tapan los utensilios, siempre que sea posible, se acelera la cocción y se ahorra energía.

Cartuchos Radiantes y de Halógeno:

- El área de cocinar de vidrio cerámico retiene el calor por un período de tiempo después de que se han apagado los elementos. Aproveche este calor retenido. Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén listos y use el calor retenido para finalizar la cocción. Debido a esta característica de retención del calor, los elementos no responderán tan rá pidamente a los cambios que se hagan a los ajustes de temperatura como los elementos tubulares. En caso de un posible derrame debido a un hervor, retire el utensilio del área de cocinar.
- Cuando prepare alimentos que se pueden quemar o recocer fácilmente, comience a cocinar en un ajuste de temperatura más bajo y aumente gradualmente la temperatura como sea necesario.
- Puede que sea necesario un ajuste más alto que lo normal cuando use utensilios hechos de material que sea lento para conducir el calor, tal como de hierro forjado.

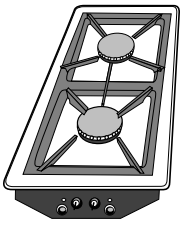
Cubierta de Vidrio Cerámico

- Se puede usar un ajuste más bajo cuando cocine cantidades pequeñas de alimentos o cuando use un utensilio que conduce rápidamente el calor.

Para evitar que se dañe la cubierta de vidrio cerámico – Cartuchos Radiantes y de Halógeno Solamente:

- No use utensilios de vidrio. Ellos pueden rayar la superficie.
- No deje que se derrita plástico, azúcar o ali-mentos con un alto contenido de azúcar en la cubierta caliente. Si ésto sucede, limpie in-mediatamente. (Ver Limpieza, páginas 30 y 31.)
- Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues puede dañar el utensilio y la cubierta.
- Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo o como tabla de cortar. Nunca cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, páginas 30 y 31.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpios antes de encender la cubierta a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas en el área de cocinar. Limpie la superficie de la cubierta con un paño limpio o toallas de papel antes de usarla.
- No deslice utensilios de metal pesado a través de la cubierta pues pueden producir rayaduras.
- No use papel de aluminio ni envases del tipo papel de aluminio. El aluminio se puede derretir sobre el vidrio. Si se derrite metal sobre la cubierta, no la use. Llame a un técnico autorizado de Jenn-Air.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, limpie inmediatamente el derrame mientras el área de cocinar esté caliente para evitar una limpieza más difícil posteriormente. Usando mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- No utilice polvos de limpieza abrasivos o esponjas de restregar que rayen la cubierta.
- No use blanqueador a base de cloro, amoníaco u otro limpiador no recomendado específicamente para usar en vidrio cerámico.

Modulo Quemadores Sellados



Modulo Quemadores Sellados –
JGA8100ADB (negro)
JGA8100ADW (blanco)

Los quemadores sellados de su estufa están asegurados al módulo de la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en el módulo, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la cubierta. Sin embargo, las cabezas de los quemadores deben ser limpiadas después de cada uso. (Ver en la Pág. 31 las recomendaciones sobre la limpieza.)

PARA EVITAR QUE LA CUBIERTA SE DESCOLORE O SE MANCHE:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la porcelana.

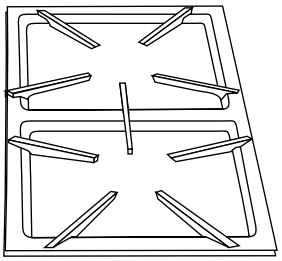
CARTUCHOS DE CUBIERTAS DE ESTUFA, CONT.

REJILLAS DE LOS QUEMADORES

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.

No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

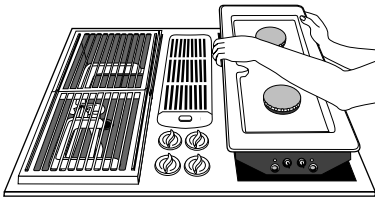
Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.



INSTALACIÓN

INSTALACION DEL MODULO CON QUEMADORES SELLADOS:

1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición **'OFF'.**
2. Limpie cualquier grasa que se puede haber acumulado en la cavidad. (Ver en la La Guía del Usuario por las recom-endaciones sobre la limpieza.)
3. Con la parte trasera levantada, coloque el módulo del quemador con las aberturas del tubo mezclador y las varillas del encendedor hacia los orificios y la toma de conexión. Deslice el módulo hasta que los tubos y encendedores se enganchen, luego baje el módulo de modo que descanse sobre la cubierta de la estufa.



PARA SACAR UN MODULO CON QUEMADORES SELLADOS:

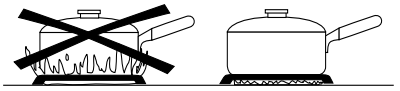
1. Las perillas de control deben estar en la posición **'OFF'** y la estufa debe estar fría.
2. Levante el borde del módulo hasta que la parte inferior del módulo se salga de la cavidad. (Si el módulo se levanta demasiado cuando todavía está conectado se pueden dañar las varillas del encendedor y los tubos mezcladores.)
3. Para desconectar el módulo, sujete el módulo por los lados y sepárelo de la toma de conexión y orificios. Levante y saque el módulo cuando esté completamente desconectado.
4. No coloque los módulos apilados pues pueden caerse o dañarse.

NOTAS:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

  Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de **'hi'** a **'lo'**, la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado), espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- Para mejorar la eficiencia de la cocción y a fin de evitar posible daño a la estufa o al utensilio, la llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



LIMPIEZA

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- NO es necesario retirar el cartucho de la cubierta para la limpieza normal.
- ***NUNCA*** *sumerja el cartucho en agua para limpiarlo.* Esto puede dañar el alambrado. Un agujero de drenaje dentro del cartucho permite el drenaje de los derrames normales en un depósito de porcelana desde donde se escurrirán al depósito de la grasa. La parte inferior del cartucho puede limpiarse con una solución de detergente si es necesario.

Cartucho Tubular Convencional –

Elementos Calefactores

- Bajo condiciones normales, la mayoría de la suciedad se quemará en los elementos. Los elementos calefactores pueden desenchufarse para facilitar la limpieza de los platillos protectores. Levante ligeramente y tire del elemento alejándolo del receptáculo. NO LO SUMERJA EN AGUA. Para volver a colocar los elementos, inserte completamente en el receptáculo. Asegú rese de que el elemento quede plano.

Platillos Protectores

- Para mantenerlos como nuevos, limpie *frecuentemente y nunca permita que algo se queme dos veces.* Retire los platillos protectores que estén sucios (primero retire el elemento calefactor). Limpie los platillos protectores que no estén muy sucios con agua y jabón o lávelos en el lavavajillas.
- Las manchas difíciles pueden ser limpiadas frotando suavemente con esponjas con jabón S.O.S.* o limpiadores no abrasivos tal como 'Bon Ami'. Para ayudar a limpiar la suciedad quemada, remoje en una solución de taza de amoníaco y 1 galón de agua tibia o hierva en 2 cuartos de galón de agua durante 20 minutos. (No se pueden hervir todos los platillos protectores al mismo tiempo pues el elemento que se esté usando debe tener un platillo protector en su lugar.)
- No use limpiadores abrasivos, lana de acero ni limpiadores no recomendados para uso en cromo. Las manchas de color azul/dorado en los platillos protectores indica selección inapropiada de utensilios y/o uso de calor excesivamente alto y no se pueden eliminar.

Cubierta de Porcelana

- La porcelana esmaltada usada en su cubierta es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Por lo tanto, los alimentos ácidos (tal como el vinagre, los tomates, leche, etc.) que se derraman sobre la cubierta deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.
- Lave la cubierta fría con agua tibia con jabón y enjuague. Frote con una paño seco.
- No use agentes de limpieza abrasivos o cáusticos pues pueden dañar permanentemente el acabado.
- **NUNCA** limpie una superficie de porcelana esmaltada tibia o caliente con un paño húmedo.

Cubierta de AceroInoxidable

- Antes de usar la cubierta, retire todas las piezas de plástico que cubren la parte superior. Use un limpiador de vidrio para sacar cualquier residuo de plá stico que pueda quedar en la parte superior y dentro de los anillos que sostienen a los platillos protectores. Si quedan residuos en la cubierta, se pueden quemar y después serían difíciles de sacar.
- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A CASE DE CLORO.***
- ***SIEMPRE LIMPIE EL ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para vidrio y cubiertas 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies mú ltiples – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para lustrar y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes –** Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'.
- **Decoloración –** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'.

Cartucho Radiante y de Halógeno –Cubierta de Vidrio Cerámico

Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. NOTA: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si el metal o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.

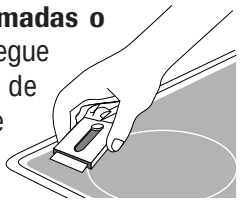
- *Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.*
- **Generalidades** – Siempre limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con Cooktop Cleaning Creme*

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
**To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

LIMPIEZA, CONT.

(número de parte 20000001)**. Luego lustre con un paño limpio y seco. ***NOTA:*** *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.*

- **Humedezca una esponja de goma que no deje marcas.** Aplique Cooktop Cleaning Creme* y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 a 3 horas para el suelo muy pesado). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con el abrigo plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio. ***NOTA:*** *Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.*
- **Suciedades Quemadas o Pegadas** – Restriegue con una esponja de goma que no deje marcas y Cooktop Cleaning Creme*.



NOTA: Sostenga un restrega-dor con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente. *No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.*

- **Plástico o Azúcar Derretida** – Inmediatamente encienda el elemento a temperatura LOW y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego apague el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**.

QUEMADORES SELLADOS/ REJILLAS

- Deje que el quemador y las rejillas se enfríen. Lave con agua jabonosa y una esponja de restregar de plástico. Limpie la suciedad rebelde con una esponja no abrasiva rellena con jabón y Cooktop Cleaning Creme (Crema para Limpiar Cubiertas), (Pieza #20000001).**
- Limpie los orificios del gas con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio que está debajo del encendedor. No agrande ni deforme los agujeros.
- Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios del quemador.
- Cuando limpie tenga cuidado de no dañar el encendedor. Si el encendedor está sucio, húmedo o dañado, el quemador superior no encenderá.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para pedidos directos, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

ACCESORIOS

ELEMENTO PARA CALENTAR CONSERVAS EN OLLA GRANDE

Modelo A145A

El Elemento para calentar conservas permite el uso de utensilios de gran tamaño o con fondo ondeado con el cartucho tubular convencional.

Cuando prepare conservas, siga los siguientes procedimientos:

- Haga hervir el agua en el ajuste 'Hi'; una vez que el agua ha empezado a hervir, reduzca el calor al mí nimo ajuste que la mantenga hirviendo.
- Asegúrese de que el utensilio quede centrado sobre el elemento.
- Los utensilios de fondo plano dan los mejores resultados.
- Use recetas para preparar conservas provenientes de una buena fuente tal como del fabricante del utensilio y fabricantes de frascos para conservas.
- La preparación de conservas es un proceso que crea grandes cantidades de vapor. Siga las instrucciones de los equipos usados a fin de evitar quemaduras a causa del vapor o de los frascos calientes.
- Si el voltaje a veces es bajo en su área, la preparación de las conservas puede tomar más tiempo que el indicado en las instrucciones.

PARRILLA ELÉCTRICA

Modelo JEA8000ADB

Incluye el elemento de la parrilla, dos rejillas y una bandeja protectora.

WOK

Modelo A0142

Use el wok Jenn-Air de fondo plano para obtener los mejores resultados. El wok Modelo AO142 tiene un acabado antiadherente, manijas de madera, tapa, rejilla para el vapor, paletas para el arroz, sugerencias para cocinar y recetas.

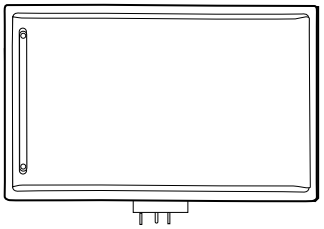
CUBIERTA DE LA PARRILLA

Modelo A341 (eléctrica)
Modelo AG341 (gas)

La cubierta de la parrilla, protege la parrilla cuando no está en uso. Está disponible en acero texturado en negro o blanco con manijas moldeadas.

Parrilla Eléctrica

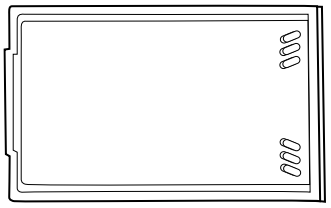
Accesorio de Parrilla



Colección Expressions ® Modelo AO310 (eléctrica)

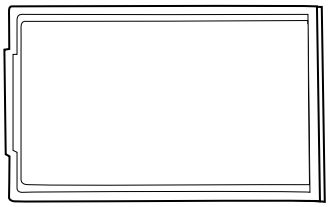
1. Asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF'. La bandeja protectora debe estar vacía y limpia.
2. Deslice la parrilla hacia el receptáculo hasta que la clavija terminal esté completamente enchufada. La parrilla debe descansar sobre la bandeja.

   NOTA: La bandeja puede permanecer en su lugar pero no es necesario.



Modelo JEA8200ADX (eléctrica)

1. Asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF'. La bandeja protectora debe estar vacía y limpia. Inserte la bandeja y el elemento.
2. Coloque la parrilla sobre el elemento de modo que los agujeros de drenaje queden en el frente. Esto permite que el exceso de grasa se escurra dentro del depósito de la grasa.



Modelo JGA8200ADX (gas)

1. Asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF'.
2. Inserte la quemador de la parrilla. NO USE las rejillas de la parrilla.
3. Coloque la parrilla sobre el elemento de modo que los agujeros de drenaje queden en el frente. Esto permite que el exceso de grasa se escurra dentro del depósito de la grasa.

Guía para la Parrilla

	Parrilla AO310 **Precalentar** 5 minutois en **Hi.**		Parrilla JEA8200ADX **Precalentar** 5-10 minutos en el ajuste especificado – ***No precalentar en Hi.***		Parrilla JGA8200ADX **Precalentar** 5-10 minutos en el ajuste especificado.	
Alimentos	Ajuste del Control	Tiempo de Cocción Aprox. Lado 1	Lado 2	Ajuste del Control	Tiempo de Cocción Aprox. Lado 1	Lado 2	Ajuste del Control	Tiempo de Cocción Aprox. Lado 1	Lado 2
Empanadillas de Salchicha	Hi	4-5 min.	2-4 min.	9-10	4-5 min.	2-4 min.	Med.	6-8 min.	2-4 min.
Tocino	Hi	3-5 min.	2-3 min.	10	3-5 min.	2 min.	Med.	4-5 min.	3-4 min.
Rebanada de Jamón	Hi	4 min.	4 min.	9	4 min.	2 min.	Med.	6-7 min.	5-6 min.
Hamburguesas	Hi	5-6 min.	5-6 min.	9	6 min.	5 min.	Med.	5-7 min.	4-6 min.
Palitos de Pescado	Hi	5 min.	4-5 min.	8	5-7 min.	5-6 min.	Med.	7-8 min.	5-7 min.
Hot Dogs	10	5-6 min.	4-5 min.	10	5-6 min.	4-5 min.	Hi	5 min.	5 min.
Panecillos	Hi	2-3 min.	-----	9	3 min.	-----	Hi	2-3 min.	-----
Tostadas Francesas	10	3-4 min.	2-3 min.	10	2-3 min.	2-3 min.	Hi	2-4 min.	2-3 min.
Sandwiches a la Parrilla	10	4-5 min.	3-4 min.	9	4 min.	3 min.	Hi	2-3 min.	2-3 min.
Panqueques	10	2-3 min.	1-2 min.	10	2 min.	1-2 min.	Hi	1-2 min.	1-2 min.
Huevos	6-7	2-3 min.	(1) min.	7	2-3 min.	(1) min.	Med.	2-3 min.	(1) min.

Nota: Estas son las guías sugeridas para los ajustes del control y los tiempos de cocción. Tales factores como voltaje bajo, tamaño del alimento y temperatura del alimento, pueden afectar los tiempos y los ajustes del control que proporcionan los mejores resultados.

ACCESORIOS, CONT.

COMO USAR LA PARRILLA

1. Antes del primer uso, lave su parrilla nueva en agua caliente con jabón, enjuague y seque. Luego "acondiciones" la superficie frotándola con una capa delgada de aceite de cocinar o grasa. Retire el exceso de aceite o de grasa frotándola nuevamente con una toalla de papel. **NO** use sprays de cocinar en la superficie de la parrilla.
2. Precaliente la parrilla como se indica en las tablas.
3. Use espátulas o utensilios que no sean metálicos a fin de evitar dañar el acabado.
4. Cuando cocine carnes, use el ventilador de aspiración descendente o la campana extractora para capturar el humo.

LIMPIEZA

NOTA: NO SUMERJA LA CLAVIJA TERMINAL EN AGUA (MODELO AO310 SOLAMENTE). VER LA PARTE INFERIOR DE LA PARRILLA PARA EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES.

1. Una vez que se haya enfriado la parrilla (NO SUMERJA UNA PARRILLA CALIENTE EN AGUA FRIA), lave con jabón o detergente en agua caliente en el fregadero. Asegúrese de retirar todos los residuos de alimentos antes de cocinar nuevamente en la parrilla.
2. Limpie las manchas rebeldes con una esponja plástica de red o una esponja común. Para obtener mejores resultados, use solamente aquellos productos de limpieza recomendados para limpiar superficies antiadherentes. **No use esponjas de lana de acero o de restregar que sean ásperas.**
3. *NO lave en el lavavajillas.*

NOTAS

Garantía de la Estufa Jenn-Air

Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

Note lo siguiente: Esta garantía completa se aplica únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo las piezas que fallen durante el primer año.

Garantías limitadas - Piezas solamente

Del segundo al quinto año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación (si se aplican al electrodoméstico adquirido) que fallen durante el uso doméstico normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del viaje y el costo del diagnóstico.

- **Teclado y microprocesador**
- **Tubo magnetrón**
- **Cubierta de vidrio cerámico: Debido a rotura térmica.**
- **Elementos calentadores eléctricos: Elementos superiores, de asar y de hornear en electrodomésticos de cocción eléctricos.**
- **Controles electrónicos**
- **Quemadores sellados a gas**

Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde los Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o centro de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje o suministro eléctrico incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquer control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

Para obtener servicio bajo la garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en EE.UU y en Canadá.

Nota: Cuando se ponga en contacto con el departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Números de modelo y serie del electrodoméstico;
c. Nombre y dirección del distribuidor y fecha de compra del producto;
d. Una descripción clara del problema;
e. Comprobante de compra.

Las guías de uso y cuidado, los manuales de servicio y la información sobre las piezas pueden ser solicitadas al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air.

Form No. A/06/06 Part No. 8111P499-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved. Litho U.S.A.